# Schicht-Dessert mit Bananen und Karamell

So lecker kann ein Nachtisch sein. Mit dem Rezept für Schicht-Dessert mit Bananen und Karamell überzeugt man nicht nur die eigene Familie!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 1,6 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 350 g | Karamellsauce |
| 600 ml | Schlagobers |
| 2 EL | Staubzucker |
| 1 TL | Vanilleextrakt |
| 2 EL | Kaffeelikör |
| 3 Stk. | Bananen |
| 50 g | Haselnüsse (geröstete) |
| Nach Belieben | Minzeblätter (zum Dekorieren) |

### Für den Biskuitteig

| | |
|---|---|
| 2 EL | Mehl |
| 2 EL | Kartoffelstärke |
| 1 EL | Puddingpulver |
| 1 EL | Backpulver |
| 4 EL | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 4 Stk. | Eier |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Butter (zum Einfetten) |

## Zubereitung

1. Für das Schicht-Dessert mit Bananen und Karamell zuerst einen Biskuitteig herstellen, dafür den Ofen auf 170°C vorheizen.

2. Jetzt als erstes Eier trennen, zum Eiweiß dann Salz und Vanillezucker geben. Das Ganze nun auf höchster Stufe mit einem Rührstab zu Eischnee schlagen, welcher ganz steif sein muss. Jetzt mit Vorsicht den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Danach genauso vorsichtig das Eigelb zugeben, und die Geschwindigkeit des Handrührgerätes verringern.

3. Zum Schluss noch Stärke, Mehl, Back- und Puddingpulver dazugeben. Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

4. Danach eine runde Springform mit Butter ausfetten. Bitte dabei darauf achten, die Ränder nicht einzufetten. So kann der Biskuitteig besonders gut aufgehen und an den Seiten nicht "herunterrutschen". Den Teig nun einfüllen und im Ofen auf mittlerer Schiene circa 55 – 60 Minuten backen. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.

5. Während der Abkühlphase Karamell und ¼ des Schlagobers in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gründlich miteinander verrühren.

6. In einer weiteren Schüssel den Rest Schlagobers mit Zucker und Vanille mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe steif schlagen, bis man die Schüssel umdrehen kann und nichts mehr herausrinnt.

7. Ist der Biskuitteig dann kalt, diesen in Form bringen, dazu am besten die Dessert Gläser nehmen und runde Kreise ausstechen in der Größe des Glases.

8. Nun das Dessert einschichten. Dabei immer gleich vorgehen. Zuerst den Boden mit dem Likör beträufeln, dann eine Schicht Karamell, dann Bananen, dann Sahne. Dies solange wiederholen, bis die Dessertgläser voll sind.

9. Zum Schluss mit der Sahne enden und als Deko gehackte Nüssen oben auf streuen und ein Minzblatt dazulegen.

## Tipp

Das Schicht-Dessert mit Banane und Karamell kann super vorbereitet werden und hält sich auch über Nacht im Kühlschrank. Macht sich gut auf einem Buffet. Sind Kinder beim Essen dabei den Likör einfach durch Kaffeearoma ersetzen. Die Bananen können auch durch andere Früchte, beispielsweise Himbeeren oder Blaubeeren ersetzt werden.